

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ortas Carte Or Côtes du Rhône
<b>Vinícola</b>	Ortas Caves de Rasteau
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Cotes Du Rhône
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	70% Grenache e 30% Carignan, ambas provenientes de vinhas velhas
<b>Teor Alcoólico</b>	14.0%
<b>Maturação</b>	longa maturação (2 anos) em tonéis de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2019
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Côtes du Rhône de ótima tipicidade, este belo exemplar é elaborado a partir de um corte entre 70% Grenache e 30% Carignan, ambas provenientes de vinhas velhas. Realiza uma longa maturação (2 anos) em tanques e tonéis de carvalho, o que lhe confere um caráter bastante peculiar. O aroma vai mudando e evoluindo a cada taça, revelando notas de frutas vermelhas e negras em compota, especiarias como pimenta e alcaçuz, além de toques de couro e um leve defumado. Na boca se mostra estruturado, com taninos firmes, ótima acidez e um final de boa complexidade, marcado por certa mineralidade. Um vinho diferente, ideal para acompanhar carnes untuosas e de sabor mais intenso (como cordeiro, javali ou capivara).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras em compota, especiarias como pimenta e alcaçuz, com notas de couro e um leve defumado

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

estruturado, com taninos firmes, boa acidez e um final de boa complexidade, que mostra notas minerais

### CARNES

peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

oleginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA